



## ЗАКУСКИ

Ассорти из свежих овощей <i>Редис, томаты черри, огурцы, перец болгарский, зелень</i>	560
Соленья собственного посола <i>Томат черри, огурец, яблоко мочёное, капуста</i>	650
ВН Грузди со сметаной и красным лучком	650
Щучья икра с пшеничными оладьями и термостатной сметаной <i>Сметана готовится на основе топленых сливок</i>	960
Мусс из сельди с яблоком и кедровыми орехами	590
Севиче из чира с фруктово-цитрусовой заправкой	990
Куриный паштет на ромовой бабе с томатно-клубничным вареньем	790
Тар-тар из мраморной говядины «Кросс-Вагю» с хрустящим картофелем <i>Заправляется вяленным желтком, мисо-майонезом</i>	МИРАТОРГ 850
Нарезка из сала с горчицей и сливочным хреном	670
Сырная тарелка из четырёх видов сыра <i>Подается с мёдом и виноградом</i>	1 050
Рыбная тарелка из малосольной сёмги собственного посола, масляной рыбы с оладьями и лимонной сметаной	1 340
Тарелка вяленых и подкопченных домашних мясных деликатесов <i>Мраморная говядина, таймырский олень, свиной окорок подаются с чесночным хлебом и мисо-майонезом</i>	1 170
Хлебная корзина на двоих <i>Ржаной хлеб, пшеничный хлеб, копчёное масло</i>	320

## САЛАТЫ

Салатные листья с авокадо, огурцом и проросшей гречей	540
Сочные томаты со шпинатом, тёртым миндалём и дроблёными водорослями	670
Страчателла с печёным перцем, томатами и базиликовым маслом	950
Листья салата романо с куриной грудкой, гренками и соусом из корюшки	540
Салат из северной креветки с авокадо и яблочной эспумой	930
Салат оливье с олениной, мочёной грушей и топинамбуром	590
Салат с вяленным говяжьим окороком, салатными листьями и томатами черри	810

## СУПЫ

Сливочная уха с форелью и сигом <i>Бульон на основе красной рыбы, с копчёными сливками и рассолом из перлового коджи. Украшается смородиновым маслом</i>	670
Борщ с разваренной говядиной и термостатной сметаной <i>Подается с пирожком с начинкой из мяса</i>	600
ВН Серые щи из крошева <i>Щи готовятся из свиной рульки с разваристым картофелем</i>	610
Суп из тыквы с бриошь и утиным паштетом	600

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофельная лепёшка с грибами, топленой сметаной и хрустящим топинамбуром	550
Чёрная треска с брокколи в хрустящем кляре	1 250
Сиг с картофельно-укропным пюре и сливочным соусом <i>Сиг из устья реки Лены. Гарнируется картофельным пюре с пюре укропа, легко обжаренным шпинатом и сливочным соусом</i>	1 150
Ряпушка в пшеничной панировке с картофельной лепёшкой и огуречным тар-таром	930
Котлеты из ильменской рыбы с картофельным пюре	870
Куриное бедро с печёным перцем, зелёным луком и острым йогуртовым соусом	790
Утиная грудка с осоложенной гречей, кислой карамелью и чёрнёной грушей <i>Чёрнота груши достигается двухнедельным томлением, а сладость гречи – соложением с пророщенной пшеницей. Рекомендуем прожарку медиум</i>	910
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре	МИРАТОРГ 1 050
Стейк бычка «Кросс-Вагю» с вяленным томатом и вешенками <i>Мы рекомендуем прожарку медиум и медиум велл</i>	МИРАТОРГ 1 100
Стейк из мраморной говядины (за 100 г)	МИРАТОРГ 800
Рубленый бифштекс из оленины с картофельным пюре и мочёной брусникой	1 050
Стейк из оленины с перловым аранчини и припущенным шпинатом <i>Стейк готовится из окорока таймырского оленя, подается с соусом демиглас и брусничной несладкой карамелью</i>	1 140
ВН Скоблянка из свинины, картофеля и грибного соуса	870
Свиной стейк с вяленным в травах томатом и пюре из запеченного красного лука	850
Пельмени с мраморной говядиной и сливочным соусом	МИРАТОРГ 710
Вареники с уткой и вишней под соусом кремино	690

## ГАРНИРЫ

Шпинат припущенный с кедровым орехом	400
Жареный брокколи с печеным миндалём	390
Овощи на гриле <i>Цукини, баклажан, перец, шампиньоны, заправляется соусом песто и подается под острым йогуртовым соусом</i>	400
Греча со сливочно-грибным соусом <i>Греча подается с белыми грибами, сливочным маслом и печёными дрожжами</i>	370
Картофельное пюре	360
Картофель фри	400
Картофель жареный с лучком	400

## ДЕСЕРТЫ

Шарик мороженого <i>Ванильное / шоколадное / ромовое / фундучное / сметанное / хвойное – из еловых шишек</i>	220
Баскский чизкейк	400
Чёрнёное яблоко с ромовым мороженым <i>Яблоко, томленое 14 дней, подается на шоколадном бисквите</i>	495
Шоколадный фондан с мороженым из еловых шишек <i>Классическое сочетание горячего и холодного</i>	590
Ганааш из вареного белого шоколада на масляном бисквите <i>Основа десерта – белый шоколад, сваренный до состояния тёмного цвета. Имеет глубокий, насыщенный вкус. Десерт рекомендован для любителей сладкого</i>	590
Медовик на термостатной сметане <i>Медовик без сахара на сметане из 22% сливок. Рекомендуется любителям несладких десертов</i>	590
Тарталетка с фундучно-шоколадным кремом	430

ВН – специалитеты Великого Новгорода.

Уважаемый гость, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите, пожалуйста, об этом Вашему официанту.





## ЧАЙ 600 мл

Ассам	490
Эрл Грей	490
Сенча	490
Молочный улун	490
Фруктовый	490
Травяной сбор	490
Ромашка	490
Матча	490
Пуэр	570
<b>Добавки:</b>	<b>85</b>
лимон, мята, имбирь, чабрец, 10 г	



## КОФЕ

Эспрессо	280
Американо	290
Капучино	320
Латте	320
Флэт уайт	370
Моккачино	340
Раф-кофе	380
На выбор: лимонный, апельсиновый, ванильный, солёная карамель и миндаль	
Какао	250
Капучино на альтернативном молоке	340
Миндальное, кокосовое и банановое	



## НАПИТКИ

Сок Rich, стекло, 200 мл	340
Апельсин, яблоко, вишня, томат	
Сок свежесжатый, 200 мл	
Апельсин	370
Грейпфрут	500
Морковь	330
Яблоко	370
Минеральная вода, стекло	
Сан Бенедетто газ, без газа, 750 мл	680
Аква Русса газ, без газа, 500 мл	330
Напитки Evervess в ассортименте, 250 мл	290
Кола, Тоник, Лимон-лайм	
Морс домашний, 1 л	700
Морс домашний, 200 мл	220

## ЧАЙ ФИРМЕННЫЙ С ЯГОДОЙ 600 мл

Облепиха	500
Малина	500
Клюква	500
Вишня	500



## ГЛИНТВЕЙН

Глинтвейн	550
Глинтвейн б/а	350

## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Эдельвейс	450	600
нефильтрованное		
Крушовице, светлое, лагер	400	600

350 мл 500 мл

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ 350 мл

Белая арка	500
На кокосовом молоке с лавандовым вкусом и цитрусовым ароматом	
Пространство и время	500
Малина, тоник и бальзамик	

## ЛИМОНАДЫ 350 мл

Ананас с имбирём	460
Имбирь, лимон, сок ананаса	
Вишнёво-цитрусовый	460
Апельсин, лайм, сок вишни	
Манго-кокосовый	460
Сок манго, кокосовое молоко, лимон, мята, содовая	
Мохито классический	460
Клубника-базилик	500
Клубника, лимон, базилик, содовая	

## ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Византийские дары, 500 мл	620	ПРОУН
Вишнёвый эль		
Велесова ночь, 500 мл	760	ПРОУН
Стаут – тёмное нефильтрованное		
Крушовице, тёмное, 450 мл	340	
Крушовице, б/а, 330 мл	240	
Медовуха, 500 мл	670	ПРОУН

## ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ ОТ «ПРОУН»

Сет фирменных настоек от «ПРОУН», 4×40 мл	990
Бородинский хлеб, мёд и перец, клюква и халва	
Бородинский хлеб, 40 мл	270
Мёд и перец, 40 мл	270
Клюква, 40 мл	270
Халва, 40 мл	270
Вишня на роме, 40 мл	320

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Авторские	
Проун, 200 мл	800
Вкус джина и имбиря символизирует геометрические формы и динамику проунов, создавая с соком лимона и ананаса палитру яркого вкуса и полной энергии	
Конструктор, 350 мл	800
Экспериментальный подход к структуре баланса светлых алкогольных напитков: ликёра из миндального ореха и клюквенного морса	
Чёрный квадрат, 120 мл	800
Минимализм и чистота вкуса джина с нотками лаванды – это настоящий авангард	
Красный клин, 150 мл	750
Сила и яркость ощущений в сочетании вкуса манго и кайенского перца с минималистическим украшением из пряных специй	
Новое зрение, 120 мл	800
Авангардный коктейль сочетает в себе яркость и экзотику рома, цитрусовые ноты апельсинового ликёра и сиропа айриш	
Вертикаль, 350 мл	800
Комбинация сладости американского виски, апельсинового ликёра и сока лимона повторяет структуру и вертикаль в работах Эля Лисицкого	

## ИЗВЕСТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Апероль спритс, 300 мл	750
Хуго, 300 мл	700
Негрони, 130 мл	720
Виски сауэр, 250 мл	630
Нью-Йорк сауэр, 250 мл	630
Лонг Айленд айс ти, 350 мл	680
Олд фешен, 150 мл	630
Эспрессо мартини, 120 мл	630
Харикейн, 350 мл	680
Мохито, 350 мл	630
Б-52, 45 мл	470
Зелёный мексиканец, 50 мл	470
Камикадзе, 50 мл	470
Маргарита, 135 мл	470
Кровавая Мэри, 350 мл	470
Белини, 200 мл	470
Космополитен, 135 мл	470

